



H  
7361

624

05  
H-72  
H-72

Станиславский Облгосархив  
Фонд 19  
Карт. 100  
1529

Ч. 4.  
X

A T



# „НОВА ХАТА“

ЖУРНАЛ ДЛЯ ПЛЕКАННЯ  
ДОМАШНЬОЇ КУЛЬТУРИ.

Виходить раз у місяць.

Річник Х. Число 4. 1. квітня 1934.

## З М І С Т.

С. Северина Ч.С.В.В.: Великдень на Поділлі.  
Ігор Лоський: Козацькі гостини.  
М. Нижанківська: Ритмо-плястичні танки.  
Дора: Косметичний порадник.  
Орися: Елегантний обід.  
С. Яблонська: Мандрівки по Юнані.  
Б. З.: Ідемо на прохід.  
Надійка: Весняні порядки.  
Вінці й намиста.  
Приготування до Конгресу.  
У птахомясарні.  
О. Ліщинська: Печиво.  
С.: Вазонкові клопоти.  
Нове льосування. Ручні роботи. Листування.  
Весняні настрої. Приписи.  
В. О'Коннор-Вілінська. Старицькі й Лисенки.

## ІЛЮСТРАЦІЇ:

Христос Воскрес! Різьблений голуб. Оксана Федаківна  
і Галя Голубовська. Марія Федорчаківна й Одарка Ни-  
жанківська. Софія Яблонська. Марія Чижович. Одарка  
Нижанківська. Таблиця взорів із Сокальщини. Зразковий  
народний стрій. Килим із робітні М. Хамули.

## РЕДАКЦІЯ І АДМІНІСТРАЦІЯ:

ЛЬВІВ. РИНОК 39. І. п.

Телефон: 85-83 Число konta П.К.О. 405361

Річна передплата . . . . . 16.00 зол.

Піврічна передплата . . . . . 8.50 „

Чвертьрічна передплата . . . . . 4.50 „

Ціна поодинокого числа: 1.50 зол., подвійного 2.50 зол.

====

Річна передплата в Америці й Канаді . . . . . 3 дол.

Річна передплата в Чехословаччині . . . . . 60 Кч.

В Румунії: річна передплата 400 леїв, піврічна 210 леїв,  
чвертьрічна 120 леїв, поодинокое число 40 леїв.

З Америки й Канади приймає передплату за  
часопис: Заступництво „Nowa Chata“, Philadelphia  
Pa, 1134 Atwood Road.

В Румунії приймають передплату за „Нову  
Хату“: Dmytro Herodot, Bucarest IV. str. Delea Veche 45.  
Книгарня Юрій Гливіка і Спілка, Чернівці, ул. Пе-  
тровича 4.

Пренумерата є платна з гори; післяплатникам  
числиться передплату так, якби була плачена квар-  
тально. Хто не повідомить адміністрації писемно про  
те, що не бажає вже передплачувати, числиться далі  
передплатником. Зворот числа поштою ще не є випо-  
вдженням пренумерати.

Реклямації треба вносити за посередництвом місце-  
вого поштового уряду, коли число не наспіло до 10-го  
кожного місяця на місце призначення. Реклямацій на-  
дісланих прямо, або в пізнішому речинці Адміністрація  
не бере під розвагу.

КРАМНИЦЯ „У. Н. М.“,

Львів, ул. Косцюшки 1.

поручає

до вишивання

НИТКИ марки С. М. S.

Всі краски потрібні до наших узорів

в клубках . . . . . 60 сот.

С. М. S. в мотках . . . . . 22 сот.

. . . . . 16 сот.

ШОВК до шиття „Прогрес“

БАВОВНУ до цировання „Моретто“

у добрій якості та відповідних відтінках.

Післяплата здорожує товар!

Присилайте при замовленнях готівку!



В кожній хаті своя Рідна Школа, якщо будете мати всі видання

# САМООСВІТИ

Передплачуйте „Самоосвіту“ на 1934 рік, яка коштує 3.50  
зол. „Самоосвіта“ видає також в 1934 році дальші книжки щомісячно,  
щоби своїм передплатникам уможливити придбання  
повної освіти по шляху народніх університетів. Цей курс за-  
гальної освіти скінчиться в 1935 р. і буде творити цілість по-  
пулярної енциклопедії знання.

Видання „Самоосвіти“ обіймають такі галузі знання: все-  
світня історія, історія України, астрономія, фізика, хемія, зоо-  
логія, ботаніка, будова тіла людини, суспільне виховання, еко-  
номія, соціологія, політика, література, географія, філософія,  
історія релігій.

Хто купить безпосередньо в „Самоосвіті“ один річник  
книжок, платить . . . . . 4.— зол.  
2 річники Самоосвіти . . . . . 7.50 „  
3 річники Самоосвіти . . . . . 10.— „  
4 річники Самоосвіти . . . . . 12.— „

Хто приśle гроші, на 4 річники і передплату на 1934 рік  
разом 15.50 зол., той дістане ще як додаткову дарову нагороду  
цікаву книжку вартости 4 зол.

## „НАЙКРАЩІ ОПОВІДАННЯ“.

Всіх є 10 книжок, про давні часи, про козаків, про подорожі  
в чужі землі і т. д.

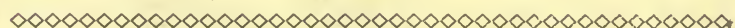
Ціна одної книжки 35 сот. Гроші слати на чекове conto  
500.872 з допискою „Найкращі Оповідання“.

Хто купує 10 книжок безпосередньо у „Самоосвіті“, той  
платить 2.50 зол. з пересилкою.

Для тих, хто купує всі видання Самоосвіти за 15.50 зол.,  
тому „Найкращі Оповідання“ числимо тільки 1.50 зол.

Жадайте каталогу всіх видань „Самоосвіти“.

Гроші слати чеком П.К.О. 500.872, Львів, Міцкевича 7.  
„Самоосвіта“.





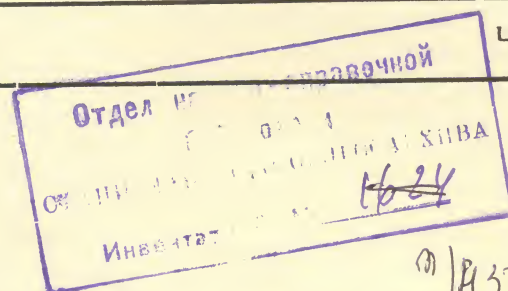
# Н О В А Х А Т А

ЖУРНАЛ ДЛЯ ПЛЕКАННЯ ДОМАШНЬОЇ КУЛЬТУРИ

РІК Х.

КВІТЕНЬ 1934

Ч. 4.



1937



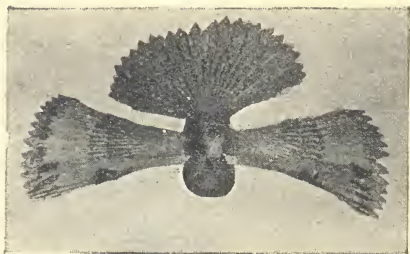
## ХРИСТОС ВОСКРЕС!



## ВЕЛИКДЕНЬ НА ПОДІЛЛІ

Настасів, пов. Тернопіль.

(Передвоєнні картини).

Різьблений голуб із Почаєва.  
Із збірки Музею СС. Василянок.

Цвітна неділя. Люди виходять із церкви з посвяченими базьками... „Не я бо, лоза бє: від нині за тиждень буде Великдень, будемо їсти хрін, паску, ковбаску!“ В селі оживлення. До Великодня ще тільки тиждень. Газди розбирають загади.

жінки місять глину, білять хати в середині й зідвору, ліплять приспи, хоч руки нераз добре заковязнуть, коли Великдень, як цього року, з початком квітня.

Дівчата викінчують одяги. Цілий піст вишивали сорочки й запаски. У скрині лежать спідниці, позбирані в рясні збирки. Багатші газди пригодували яку штуку на продаж, щоби донці-відданиці купити коралі, бо надходять свята. Швалі викінчують для парубків кафтани, вони також мусять мати все нове від ніг до голови.

Коло четверга забирається газдиня до печива. Нелегко спекти гарну паску; нераз газдиня „моцно намозолиться“ коло неї. Місить і виробляє сама, але саджати в піч помагає чоловік. Коли паска в печі, тоді не сміє ніхто рипнути дверми, щоби не запалася. Сумно в хаті, коли паска в якому місці розпадеться. Тоді певно хтось із рідні не доживе до другого Великодня, так кажуть. У Велику суботу все готове, тільки дівчата викінчують хатні прикраси.

На Великдень у кожній хаті необхідні цвіти, якими прикрашують образи, а сволок прибирають голубами зі срібними й золотими крильцями.

Долівка вимашена жовтою глиною, ліжко застелене білим, мережаним наліжником, на ліжку аж під стелю поукладані подушки; коло порога мисник, мальована в квіти скриня.

Увечорі все стихає. В кожній хаті, на кожному подвір'ю взірцевий лад, усі йдуть скоро спати, щоби рано встати на утрєню.

Як тільки засіріє, село ворухнеться, оживає. Старші газди йдуть у довгих, білих як сніг, кожухах, волосся спадає на плечі, на головах солом'яні капелюхи. У парубків із чиноваті білі кафтани, прикрашені червоною вузькою вишивкою. На голові чорний капелюх, за яким кожний парубок ішов у місто, хоч тим батьки були дуже невдоволені й поборювали всякі „нові моди“.

Жіночий світ ще вибагливіший. Старші жінки зберігають чистоту давньої ноші. Рянтух, димка (мальована спідниця), мережана запаска, битий у паски кафтан, підперезаний широким, червоним поясом. Молодиці вивязують голову хусткою. Спідниця, запаска і кафтаник (полька), усе з купного матеріалу, тільки сорочка конопляна. На грудях намисто; чим когра багатша, тим грубіші коралі й більше низок, часами аж до пояса. Далше йдуть дівчата. Це ті, що покінчили 16 або 17 літ і надіються сватів. Тільки на Великдень

можна їм так прибратися. Голову прикрасила мати. Чоло переязала вузько зложеною чорною або червоною хусткою, якої кінці спадають по плечах, аж до землі. Ціла голова в різноколірових скиндячках, спідниця „шалінова“, у цвіті, горсетка, сорочка й запаска вишивані. Як холодно, то вбирають кафтаники, звичайно з чорного або темно-червоного сукна, обшивані гарасівкою.

Чоловіки несуть на плечах паски, а жінки в кобелях бабки, ковбаси, крапанки.

Церков заповнюється людьми. Виходить священник. Починається відправа. Тричі обходить процесія церкву, найстарші господарі несуть плащеницю, братство йде з горючими, восковими свічками, із соток мужицьких грудей несеться торжественна пісня. Зачинає священник „Христос воскрес“, а за ним усі... Старший господар утирає крадькома сльозу. Попереду стоїть найстарший його син, студент, що прийшов зі Львова. Яка добра дитина! Якжеж не плакати з радості! Там знову падуть гарячі сльози на зимний камінь. Плаче жінка, що торік спустили в яму її дитину. В церкві тихне. Ніхто не сміє глибше відітхнути. Священник співає „Плотію уснув“. З хорів виводить пісню дівчина чудовим альтом. Вона також зворушена святочною хвилиною й її голос злегка тремтить.

Безпосередньо по утрєні починається Служба Божя, яку всі співають. Тільки дівчата вертяться увесь час і чекає кінця нетерпеливо, щоби дібратися до бабок, які визирають із кобелів. На їх щастя все кінчиться скоро, бо на Великдень нема проповіді. Священник виходить на площу перед церквою, святить паски, складає людям побажання і всі розходяться додів.

Господар перший переступає поріг своєї хати зі словами: „Христос воскрес“, за ним ідуть жінка й діти. Всі скидають на жердку верхню одєжу, діляться свяченим, батьки сідають за скриню, (дітям не вільно при батьках сідати, вони ідять стоячи). Шкарадуку викидають на дах, щоби курки добре неслися. За яку годину або й дві громадиться молодь на майдані, під церквою, — починаються „гаїлки“.

Лунають дівочі й парубочькі голоси. Зачинають усе гаїлкою:

Ой, зозуле, зозуленько,  
Закуй ти нам так миленько,  
Як колись ти нам кувала,  
Тоді паничина минала.  
Людські діти, станьмо є коло,  
Заспіваймо си весело,  
Бо вже тії повмирили,  
Що нас били, катували.  
Що нас били катували,  
По двацять нам нераз дали,  
Тепер ходять тай нас просять,  
Ще й за нами гроші носять.

Діди й батьки сидять під церквою, пригадують давні часи, а там обступають найстаршу жінку в селі, — вона також прийшла сюди налюбуватися гаїлками. Її всі шанують, бо це одинока жінка, що пам'ятає паничину. Не любить багато говорити про те. Може вяжуть її з минулим прикрі спомини, але все повторяє, що під



панки були гірші від правдивих панів. Малі хлопці повилазили на дзвінницю і дзвонять. дзвонять, аж в ушах лящить.

А як сонце стане заходити, як із піль повіз холодний вітер, то старші розходяться, а молодь ще довго бавиться, бо на це чекала цілий Великий піст.

Великий понеділок або так зв. „вливаний” нічим не різниться від неділі, тільки дівчата зараз по Богослуженні перебираються у старе шмаття. Велика штука перебути дівчині „вливаний” понеділок „на сухо”. Хлопці стараються різними способами виманити дівчину на вулицю. Один хоче ніби щось цікавого опо-

вісти, а другий виносить із хати ведро, або коновку з водою і з розмахом виливає на неї. Не помагає крик, не помагають просьби дівчини, старі знову до цього „не втиркаються”, а дівчина вертає до хати, як змочка курка.

Третього дня свят господині варять уже теплу страву, два перші дні їдять усе зимне.

Зараз по Службі Божій іде процесія на цвинтар, священник править на гробах парастас. З цілого села сходяться прошаки і вертаються домі з великими торбами всякого добра.

Так було колись по наших селах.



ГОР ЛОСЬКИЙ.

## КОЗАЦЬКІ ГОСТИНИ

В парі з тим, як із кінцем XVII. віку, приходить певна стабілізація відносин у лівобережній Гетьманщині, все буйніше розвивається там товариське життя серед тодішньої української аристократії. Немало причинився до цього Мазепа, який залюбки уряджував у себе бенкети і приняття. А за його прикладом ішла й старшина козацька. Немов би бажаючи забути тяжку добу Руїни, недавні войовники віддаються товариським утіхам, в першу чергу їжі й питтю. З кожної нагоди, чи то церковного чи родинного свята, чи просто так, їздяться вони один до другого й проводять час у веселому „куликуванні”, як казалося тоді.

Перенесемося отже до садиби якогось із вищих достойників козацької держави, в день, коли відбувається якесь урочисте приняття. Оскільки це є просто велике свято — Великдень, чи Різдво, то гості прибувають самі, не чекаючи окремих запрошень. Оскільки ж то якась родинна урочистість — хрестини, чи весілля, то пані дому вже задовго розіслала до всіх „значних” осіб з ближчих і дальших околиць окремі запрошення. Запрошення ці склав у відповідній тій добі кучерявім стилі, проживаючий у домі студент київської Академії, який є „інспектором” при дітях,

а одночасно повнить обов'язки домашнього секретаря. В тих запрошеннях пані полковникова, або генеральна обозна, просить, щоби її адресат „з милою панею вм. м. пана і добродія спільне (спільно)” це родинне свято „жичливістю добродійською приоздобити рачил”.

В розмальованих різними барвами повозах, починають їздитися гості. Пані в тяжких парчевих кунтушах, на яких замість гудзиків і запон нерідко виблискують дорогоцінні каміння. Такеж каміння бачимо і на „корабликах” з оксамиту, що їх заміжні жінки мають на голові. На ногах чобітки з червоного сап'яну, гаптовані по краях золотою мережкою. На шиї намиста з перел, в ушах тяжкі, брилянтами й рубінами оздоблені сережки.

Таку саму тяжку розкіш бачимо на святочних одягах мужчин. Ті самі різноколірові, згори на долину гаптовані кунтуші. Лише у жінок кунтуші ці зпереду відкриті й дозволяють бачити так звану корсетку, а в мужчин застібнуті й оперезані довжезними поясами турецької роботи. На поясі тім шабля, якої піхва виблискуює коштовними самоцвітами.

Таксамо святочно причепурені господарі зустрічають гостей і просять до хати. Немає ще того про-



валля, що ділить старшинський побут від побуту козацької маси, з якої вона вийшла. Тому й хата не різниться своїм типом від сільських хат — ті самі дві світлиці, переділені між собою сіннями. Лиш тих хат багато і лучаться вони між собою цілою системою ганків. Меблі в хатах також прості — липові столи і лави, зроблені власним столярем. Інколи бачимо крісла, оббиті коліровою шкірою. Лише килими кажуть забувати за простоту меблів. Килимів цих надзвичайно багато. Вони висять на стінах, ними накриті столи і лавки. На стінах бачимо образи, в першу чергу портрети господарів, мальовані не дуже вправною рукою якогось мандрівного іконописця, далі картини історичного змісту, портрет незабутнього Богдана Хмельницького. По кутках таємничо виблискують золоті ризи ікон. На одній із стін розвішана — гордість господаря хати — зброя. Коло стіни стоїть великий годинник, що господарі замовили собі з Гданська. На мідному циферблаті вигравіровані різні химерні, звірячі постаті. Для повноти враження треба ще згадати про піч із колірових кахлів. На тих кахлях часто бачимо різні образки: гетьман на коні з шаблюкою, смок, що роздирає людину, різні птиці, звірі і т. і.

Зрештою всі гості вже у зборі і пані господиня просить до столу до „столової“ світлиці. Довгий стіл по середині, накритий скатертиною з тонкого полотна, ломиться під тягарем дорогоцінної посуду. В звичайний день, то їсться на тарілках з цини, але в свято виймають золоті й срібні таци і тарелі. Срібніж цугарі й чари стоять коло кожного накриття. Очи гостей з подивом, а то й заздрістю звертаються до „постава“ (щось як теперішній креденс). Там стоять найбільш коштовні цугари „рострухани“.

Але увага гостей швидко захоплюється цілковито „яствіями і питіями“, що до них так припрошують господарі. Вони подбали про цілу низку закордонних вин, аби задовольнити найбільш вибагливі смаки. Бачимо тут вина „буртонські“, „ренські“. Тут і золотий Токай і солодке волоське вино, оте саме, яким колись незабутньої пам'яті Богдан частував московських послів, щоб вони забули всі ці прикрі слова, які він їм перед тим наговорив. А там дорогоцінна „мальвазея“, що її Карло XII., складаючи умову з гетьманом Мазепою, обіцяв доставити гетьманові.

Але всежтаки ніяке закордонне вино не може заступити для гостей власної горілки. Добра господиня подбала вже, аби якомога більше різних родів її могла запропонувати гостям. Ось так звана „персикова“, що перегнана з бузиновим цвітом, мігдалами, на кісточках з вишні і бросквини. А ось більш ніжна горілка для пань, не даремнож і зветься вона „сердешна“. До неї горілку змішують з добрим білим вином, додають різних спецій, як то розмарину, курдимону, цитринових шкірок і зрештою кілька крапель дорогої амбрі. Протилежністю до неї є так звана „апоплектика“. Лише добра козацька голова може витримати вплив цієї суміші різних спецій, в тому числі гірчиці і калтану, на якій настоюють горілку і потім ще перегонюють з гірким терням. Мало хто з гостей може витримати вплив цього „гаспидського напою“ і тому на початку обіду воліють вибирати щось слабше, як наприклад „алқирмесову“ горілку, настояну на суміші мушкатних оріхів, рожі, помаранчевої шкірки, левандового цвіту і т. і.

Такі міцні напої потребують звичайно відповідної перекуски. На столі бачимо кав'яр, привезений з Московщини. Але ліпше смакують усім власної праці

перекуски, головним чином різна ярина в огні. Ось, наприклад білі печериці залиті оцтом, звареним із перцем і інбирем. А там огірочки зелені. Господиня мала з ними багато клопоту, щоб вони не стратили свого зеленого коліру. Треба було з початку витримати їх деякий час в окропі, а аж потім класти до оцту, перекладаючи листям чорних порічок.

Після перекуски приходить черга на головні страви. Окрім традиційного борщу, різних печень, птиці, дичини, бачимо на столі досить багато різної риби. Тут і осетри й лососі з Волги, і міноги з Балтійського моря, яких разом з „дзигарками“, книжними новинками і німецькими рушницями замовив собі господар з Крелевця.

А під кінець обіду приходить черга на „легумінки“, які так майстерно вміли прилажувати тодішні українські господині. Можуть то бути так звані „марселі“ з фіялками та рожевим цвітом. Великої уваги вимагає приготування їх. Треба зпочатку варити цукор на великому вогні так міцно, „щоб аж бульки літали“, як кажуть тодішні приписи. До розтопленого цукру вкидають фіялки і пелюстки рожі, скоро перемішують і швиденько викидають на папір. Зразу накривають ринкою, щоби „віпар не зійшов“. Крім квітів додають туди ще дрібно покрапані персики. А ось друга „легумінка“ з химерною назвою „феркез“. До неї, як каже припис, треба взяти солодкого молока, шіснадцять яєць, цукру та рожевої води, все це має закипіти, тоді його відціджують, кладуть у глечик, додають по три краплини рожевого й оріхового олію, трохи цедри, десять ложок сметани, вісім ложок топленого масла і все це збивають, аж доки буде піна. Готовий феркез кладуть на тацу і обтикують зверху мігдалами. Добре смакує також і „манделмус“. Роблять його зі свіжих яєць і молока, які збивають, а потім ставлять на вогонь, аби яйця „збіглись“.

Нарешті довгий і обильний обід закінчений. Гості підхмелені і отяжілі встають зза стола і переходять до іншої „світлиці“. Більшість сідає за карти — грають у шікет, кадрили, мар'яз. Часом разом із панями грають у лото. Батьки люблять у таких випадках пописатися своїми найменшими. Виходить маленький синюк, у жупанці, з підголеним чубом і деклямує якийсь вірш, де виступають різні Плутси, Діяни й інші мітологічні постаті. А буває так, що пан „інспектор“ для цього дня підготував якусь комедійку, яку під оплески гостей відіграє на заімпровізованій сцені дівтора.

Так минає час до підвечірку. На столі з'являються різні „бішкоти“ і „кухені“. Тут і „канель-кухені“ з корицею, і „шпріц-кухені“ і англійські „шкіт вафелі“, до яких господиня ужила яйця, багато сметани, трохи мушкатного цвіту й рожевої води. Далі торти „мігдальні“, медові пряники і т. і.

Але з підвечірком „трудоий день“ ще не скінчився. На гостей ще чекає вечір, не менш обильна на їжу і особливо пиття. До пізньої ночі тягнеться „куликування“. А дуже часто буває, що переспавши, на другий день частування починається наново. Але буває й так, що гість, як то часто траплялось з авторами щоденників з тих часів — Марковичем і Ханенком, мусить цілий день вилежуватись, щоби прийти до себе.

**Примітка:** Рецепти страв і напоїв взяті з рукописного зошита, приналежного стародубському полковнику Івану Кулябці, який був надрукований у „Київській Старині“ з р. 1883, т. VII, ст. 237 і 637.



М. НИЖАНКІВСЬКА.

## РИТМО-ПЛЯСТИЧНІ ТАНКИ

В попередніх річниках „Нової Хати” доглянула я тут і там заклики займатися ритмікою. Оця нова руханкова ділянка проникає поволи й поступово в наші круги. Щойно від кількох літ існує в нас ритмічна школа Оксани Суховерської, торік в осені почала при Інституті ім. Лисенка ритмічні курси для дітей Оксана Федаківна. Відповідно до цього як росте зацікавлення загалом ритмікою й танком, появляються вже молоді сили, що всеціло посвячують себе цій галузі мистецтва.

Танок це один із сильних, первісних проявів людського почуття. Кожний вік і кожний нарід вибирає його в свою форму. Старинні греки знали класичні, зрівноважені рухи, легкодушний барок кохався в підстрибках, а бідермаєр привів із собою плавкі рухи вальса. Наша доба, проста й сувора, вимагає якогось особливого танку. Шукають його й передають у різних формах.

Недавний ритмічний вечір Оксани Суховерської напровадив мене знову на „танкові” міркування. Цей перший самостійний виступ того роду мав уже виступів: принагідні танкові точки, долучені до інших імпрес. Наприклад торічна миколаївська ревія Укр. Захоронки. Тут уперше виступили молоді надійні сили: Оксана Федаківна й Галя Голубовська. Федаківна, це танково вишколена й опанована індивідуальність



Оксана Федаківна і Галя Голубовська танцюють Шумана „Новелету”.

(школа Далькроза в Женеві), що підходить до кожного завдання з темпераментною рішучістю. Вона — прекрасний контраст до Голубовської, м'якої, плавкої, нерішучої. Голубовська танцює натхненно й інтуїтивно. Широкі можливості її танкового розвитку ще невикористані. Їй треба ще багато вчитися й працювати. Пружність і гнучкість її тіла показала в індійському танку, де вона вміло передала всю східню містику рухів.

Вечір Оксани Суховерської влаштовано теж заходом Укр. Захоронки. Видно, що ця установа має для танкових імпрес належне зрозуміння та ще й щасливу руку. Вечір тішився великим успіхом та повною салею. Це так мимоходом.

Оксана Суховерська внесла чисто індивідуальну ноту в ритмічно-плястичний танок. Танки її укладу до народних пісень бачили ми вже тут і там на Святах Молоді. Особливо вдатною була інсценізація „Утопленої” Шевченка, відтворена на одному шкільному концерті. На жаль, уся ця робота минула якось неспостережено. І тому треба повітати цей перший самостійний виступ її школи.

Бо школа це безумовно. Якщо вона має недостаті, то це в принагідність роботи й людського матеріалу, що є кінцевою прикметою піонірівства. Але і в цих умовах та можливостях вибиваються одиниці. Прототипом перших двох танечниць, Федаківної й Голубовської, являються тут Одарка Нижанківська й Марія Федорчаківна. Вони теж з вигляду й танку два різні типи, що доповнюють себе тонко й майстерно. Правда, в порівнянні з Голубовською і Федаківною їх спроможності вислову дещо слабші. Але причину того треба шукати передовсім у принагідності їхньої праці. Внаслідок того слабше опановання техніки й рухів. Однак явний контраст зовнішнього вигляду й танку виходив їм на користь, бо окреслював, вирізнявав їх ясно від себе.

Цікаві теж діточі виступи. Гуртові танки звичайно трудніше перевести для інсценізатора, з принагідним танковим матеріалом. Тому краще випали







ІЗ РИТМІЧНОГО ВЕЧОРА ОКСАНИ СУХОВЕРСЬКОЇ:

Марія Федорчаківна і Одарка Нижанківська в танку „Вальс“.

„Шевчики“, де багато давали самі виконавці розмахом та дотепом.

Слід підчеркнути дбайливість костюмів, які в деяких точках (Лебеді, Танок із чінелями, Вальс) досягнули мистецького рівня. Шкода тільки, що народні строї діточі не мали однотайного вигляду, а були довільною збираниною вишивок, фартушків та стрічок. Легка стилізація (Забава) народньої сорочки піднесла ефект такого виступу.

## КОСМЕТИЧНИЙ ПОРАДНИК

Обов'язком нас жінок є — подібатися чоловікам. Тому й існує косметика та всякі інші комплікації того роду. Але все пам'ятати треба, що краса, це щось індивідуального. Отже плекати красу не можна гуртом, а поодиноким. Кожний для себе.

Тут хочу подати кілька індивідуальних порад, з яких може скористати, хто хоче й цього потребує.

Найчастішим клопотом красуні, це зморщкі, що тихесенько з'являються біля очей. Згодом і коло рота, та на підборідді. Оперативні й масажні заходи тепер уже застаріли й — коштують багато. Тому раджу таке: купити собі в „Пласті“ гумову рурку, якою напompуємо м'ячі гумові. Візьміть кінчик її до рота й попрохайте свого мужа або приятеля, щоби напompував вас воздухом. В міру того, як входить повітря, вигладиться ваша шкіра, зникнуть зморщкі й ви відзискаєте молодечий вигляд. Уважати при цьому на границю, до якої будете надуватися. Шкіра може легко тріснути, як воно часто буває перед важким мечом.

Весною треба вистерігатися яркого соняшного проміння. Воно шкодить відмолодженій шкірі. Однак коли вас потягне на лоно природи, не забудьте підготуватися належно. Перед усяким виступом на грищі (в цьому випадку Стрийський парк), треба натерти шкіру доброю моторовою оливою. Шкіра набере смагля-

вої екзотики й усе піде гладко як по маслі (чи пак по оливі).

Надто струнка лінія вже тепер немодна. Сьогодні вимагають заокруглених м'язів. Найлегше придбаєте їх грецько-римськими змаганнями з своїми суперницями. Особливо корисний тут подвійний нельзон. Він вигладжує й видовжує шию (всякі зморщкі зникають) та придає рукам гнучкості. Попробуйте! Побачите, як скоро наберете „форми“!

Пудруватися треба, згідно з усіма правилами воєнної штуки. Починати вільним темпом. Обчислити скільки разів треба обігнати обличчя пушком. Вже близько мети придати скорості. Ніколи не оглядатися на своїх суперниць, як вони це роблять, тільки стреміти до цілі.

Певного, гармонійного ходу придбаєте собі вправами на ходулях. Найкраще вживати їх до коротких проходів чи щоденних закупів. Цим добудете собі ширшого горизонту та зискаєте на самопевності.

Отже: тільки придержуючись усіх цих засад, досягнете рекорду. Рекорду небуденного й незвичайно трудного: покорених мужеських сердець.

Дора.

## ЕЛЕГАНТНА КУХНЯ

Тепер у передсвяточній порі, думаю, що на часі такі міркування. Зварити обід із шиком, це нелегка справа. А ще й до того святочний, тоді коли в нас нічого не вариться та від зимного м'ясива все застигне в шлунку.

Уявім собі, який міг би бути елегантний, весняний обід.

**Пісковий буліон.** Гладку білу воду варити дві години на кухні, розжареній до червона і додати потім дрібку соли, щоби вона придбала матового, гіркого присмаку. Рівночасно обварити в воді дрібні китички зеленої петрушки. Повстане „імпріме“, яке перед поданням треба перецідити через дрібне ситко. До цього докинете ще кілька кісточок магі. Оцеї комплект наливати до тарелів і після смаку додати до нього ще сирого жовтка. Коли буліон за жовтий, можна виставити його на сонце. Зараз вилиняє й набере піскової краски.

**Струнка печеня.** Модна печеня не любить масної, лискучої поверхні. Тому треба її перед поданням перепрасувати через тонку бібулку. Матеріал печені на весні байдужий, краска важніша. Повинна бути ясна. Начинка має бути легка, воздушна й розширюватися до долини. Коли подаємо індика, треба його очі заступити двома золотими кліпсами. Салату до печені уложити в каро, або вузенькі смуги. У красках придержуватися комбінації чорного з білим.

**Напитки.** До печені подаємо вино або пиво. Вино в вузьких чарках із пасочком. Пиво в міцних, непромокальних шклянках без пасака.

**Жерсейовий крем.** На лакоминку раджу звичайний крем шоколадової краски. Матеріал: терта шоколада, білий цукор-піке й елегантна ложка з слонової кости. Втерти пушистий сніг (руки повинні бути в плетених рукавичках). Нас то збереже від мозолів, а в кремі не буде решток ляку з нігтів.

Отже головне при весняному обіді — це краска. Ясна, погідна. Може мати зелений присмак шнітану, або червоний редьківці, але лише злегка, дискретно. Бо на яркі, галасливі відтінки ще час.

Орися.



С. ЯБЛОНСЬКА.

## МАНДРІВКИ ПО ЮНАНІ

Коли згадаю, як два роки тому, перед моїм виїздом в подорож довкола світу, я солодко та романтично уявляла собі приємність подорожувати, то сьогодні на цей спомин тільки всміхаюся вибачливо. Скільки ілюзій! Тепер я вже знаю, що значить подорожувати по диких закутках Азії.

По перегляді тих ще зовсім свіжих пригод я справді дивуюся, що ця тверда дійсність, повна небезпек та втомних ще не висушила в мені моєї мандрівницької гарячки.

Навпаки, всі труднощі, невгоди, перепони тільки збільшили мою спрагу.

В моїх мандрівках, з краю в край, я ніде не зустріла раю, якого від них сподівалася. Зате іноді хоч здаля схопила кілька відблисків земського щастя, яке тепер для мене має більшу вартість, ніж колишні уявлені, дитячі раї. Ось чому я далі їду в дорогу, що довгою смугою ще стелиться переді мною. Перебуду ще неодні злидні, переможу неодну перешкоду, тільки на те, щоби в переході вкрасти там-сям кілька хвилин неспожитої краси світу.

Щоби не відстрашити нових мандрівників, мушу тут зазначити, що крізь цивілізовані краї та крізь колонії цивілізованих країв, подорожувати справді можна з усіма можливими вигодами, як це обіцяють туристичні каталоги. Хоч, із них я сама недовго користалася. Мій ненаситний інстинкт хапчивої мандрівниці гнав мене якнайдалше від залізничних шляхів, корабельних ліній та битих доріг.

Вже в Камбоджі, Ляосі, й Тонкіні (франц. колонії) я трохи зацікавилася з труднощами подорожування. Хоч, у порівнянні до моїх теперішніх подорожей по Юнані, це була тільки слаба спроба. Тепер уже навіть у глиб І Indo-Китаю можна подорожувати майже безпечно під захистом французьких передових постів, що втримують лад в тих, ще недавно зовсім недоступних країнах. При нагоді ці представники фр. влади гнечуть умовини подорожі всім європейським мандрівникам. У тих постах чекає на подорожників не тільки захист на ніч, але коли треба, можуть вони дістати ескорту жовнірів на день, на час дальшої подорожі до сусіднього етапу. Завдяки тим передовим постам, по довгій, втомливій їзді на коні, по крутих, болотистих доріжках, увечері майже завжди знаходила я чисту кімнату, а навіть іноді в надмір вигід, правдивий, гарячий обід. Також траплялося мені не раз під час моїх мандрівок, що я зустріла цікаве товариство старих колонізаторів, які завдяки своєму досвіді дали мені чимало корисних рад та навіть іноді активну поміч у моїх виправах.

Поява європейського подорожника в тих далеких, глухих джунглях, це не будьяка пригода. Це для них правдиве свято. Сама, цікава на їхнє життя та сама хапчива на нові враження, я майже завжди приймала це ввічливе запрошення і проводила в їхньому товаристві незабутні вечори. Родина тих французів рідко коли була чисто французька, частіше мішана з ту-

бильцями. Діти такої родини палив азіяти, напів білі, хоч їхнє азійське походження завжди перевищає, навіть у третьому поколінні.

Коли в селі чи містечку, куди я приїжджала на ніч, були окрім представника передового поству, ще й інші європейці, то й вони приходили розважити свій сплин та послухати, що чувати в далекому світі. Для тих французів „далеким світом” стала їхня вітчизна. По вечері, шукаючи за дрібочкою прохолоди, ми звичайно виходили з цілим товариством на терасу перед бенгалью, де кожний лягав відпочивати у довге, соломяне крісло. Лицем до густого лісу та до широкого зоряного неба, я іноді пізно вночі слухала дивних та для мене ще таємних оповідань французів про життя ту-бильців та дикої джунглі.

Здалека, іноді король лісу, — тигр — нагадував нам своїм глухим голосом про свої щоденні вимоги. Ці тигри — це справжні королі цієї джунглі. На нічних полюваннях в лісах Ляосу, які французи іноді влаштовували для мене, я не раз бачила світливі очі тигра, та потім його розтягнуте, ще тепле тіло, яке забите, більше нагадувало пестливого, величезного кота, ніж кривавого людоїда.

По тих полюваннях, що деколи тривали до світу, або по довгих балачках з моїми новими знайомими, вранці, по кількогодіннім відпочинку, я покидала привітний захист — мабуть на завжди. Майже завжди я відїжджала з почуттям якогось дивного суму. Але під час дороги до нового, незнамого етапу, я скоро забувала про вчорашній, цікава на нові враження, досвіди, пригоди! Це було колись! Спомини повні дивного чару.

Тепер це зовсім інша справа, інші обставини, інший клімат, інші подорожі. Тепер я в Китаю — у вільній країні, як відомо, незалежній від ніякої європейської держави.



Софія Яблонська, авторка допису, на сходах свого дому в Юнанфу.

### „DISTINCTION“

косметичний кабінет при вул. Коперника 42 а, II пов. — Тел. 72-18.

Виконує всякі косметичні заходи фахово-дипломованими силами. Проводить рівнож курси трьохмісячної науки косметики, даючи право виконувати практику самостійно. — Вписи тривають.



## ІДЕМО НА ПРОХІД

Ходімо в ліс! Ще як були в лісі в осені, то аж перший раз тепер, весною. Над полями повис уже жай-воронок. Подуває студений вітер.

Вже цвіте невісточка (стокороть) по всіх межах. Це справді перша весняна квітка. Зацвила скорше, як підсніжник, первоцвіт, бриндуші. І цвіте цілий рік до пізньої осени, аж поки сніг її не прикриє.

Попри дорогу зацвив підбіл, що його звуть тут „майки”. Його круглий, жовтий цвіт покрив горбочки. Листя він ще не має і нагадує нам зовсім молочія. Коли наблизитися, то поміж травною (ще мало зеленою) видно фіялочки, що тихесенько сидять при землі. Зате їхній запах вітер розносить далеко.

На полях одні загони, виорані, чорніють, другі з озиминою зеленіють. Ідемо навпростець через неорані ниви. Сполоханий заяць, що пасся на свіжій озимині, ртікає в куці.

Ліс мішаний. Чатинний стоїть зеленою стіною, а листяний сіріє. Крізь пні проглядає пожовкле, счорніле листя, що ним укрита земля.

Чуємо, як у долині журчить весело потік. Стежка спускається до нього й ми за нею. Дика рожя сніає нас за рукав. На деяких ожинових кущах збереглася ще осіннє зелене листя, бо перезимувало щасливо. На стежці повно чатиння зі зрубаної зимою сосни та ялиці. На іві бачимо вже оксамитні багнята (базьки), одні срібlistі з жовтими пиляками, на другому корчі зелені, стовпикові. На млаці над потоком росте дика порічка. На малинах появилися вже маленькі, несміливі листочки. Одно торішнє бадилля всохло, зате з коріння пустилися рости їхні діти, молоденькі гони. Їх зелена чуприна вже стирчить із землі. Дикі веprinки, що тут товаришать малинам, перші розвинулися.

Переходимо потік по камінні та йдемо стежкою в гору. При стежці стоїть осика, вся обвішана довгими базьками з червоними пиляками.

В лісі сонце грає по пнях дерев: попеластих буцини, червонявих сосни, сивих ялиці. За ними ясно-зелена озимина. Сойки літають парами. Тепер вже їм безпечно. Зате, коли прилетять втомлені з вирєю, зараз нападуть на них розбійниці ворони і неолна сойка пропаде марно. Лиш піря по лісі вітер розносить. Ось синеньке пірячко з крил! В глибині ліса чуємо глухе каркання: ворони перестерігають себе, що находить хтось небажаний. Вони засіли в гиллю й підглядають пташині гнізда.

По квітках лазить зозулька з сімома кропками. Під старою сосною повно шишок, що їх погризла голодна білиця (вивірка).

Глинястий беріжок стрімко опадає до потоку. Він зісунувся, бо його вода підмиває. Тільки ворухнути глину прутиком, як вона вже сиплється, спершу зливом, а потім ніби річками сухого піску аж у воду. Один тільки підбіл росте там, бо тільки він уміє здобути таку стрімку убіч для свого роду. Всі „обставини й відносини” є проти нього, а він держиться в глині й не дається...

Вже цвіте в лісі вовче лико червоним квітом, а листя ще не має. Галузки не можна зломити; їй чути пруским квасом, як і галузки черемхи. Пчоли літають за медом і обшукують кожну квітку. Метелик, що падає на зісхлий лист, затріпоче крильцями й полетить. Довбач не перериває своєї праці. Хвилястим летом перелітає з одного дерева на друге і як той лікар оглядає й обстукує. До здорових і не заглядає. Понад лісом кружляє ястріб і бистрим зором переглядає свій район.

Все починає оживати, рухатися. Пнеться в гору, до сонця.

А людина, втомлена кімнатним воздухом та зимовим безділлям, приходить сюди зачерпнути свіжих сил.

Б. З.

## ВЕСНЯНІ ПОРЯДКИ

Весну пізнаєте по котячому м'явканні та нових тоалетах. Зрештою зовнішніх ознак весни є дуже багато, залежно від того, хто що й як сприймає. Гімназисти вправляються в писанні любовних листів, спортсмени починають мріяти про автомобілеві перегони, будівничі в місті розривають вулиці, так що перейти не можна, — весна вже настала. А як проявляється вона в домашньому огнищі?

Є багато ознак, менше й більше важких. Уже від Різдва починають діти думати про вакації та рахувати скільки часу ще лишилося до кінця шкільного року. Але думки господині ще не сягають так далеко. Вони кружляють поки що довкруги Великодня та весняних порядків.

Весняні порядки! Велике слово, перед яким тремтять усі домашні з „паном і повелителем” включно. Це час, коли в цілому домі віють протяги, коли нема порядного обіду, коли всі домашні подратовані злегка й леда хвиля може вибухнути іскра. Весняні порядки — це революція в домашньому вогнищі й знак, що весна вже настала.

Весняні порядки припадають звичайно десь на час перед Великим тижнем. Ніколи скорше чи пізніше. Скорше, треба було би ще раз прятати перед свя-

тами, пізніше, в часі Великого тижня всі зусилля господині звернені вже на великоднє печиво.

Як вони відбуваються? Для кожного ріжно. Чоловік тікає з хати й клеєє нишком. Діти скачуть по відчинених вікнах, помагують знімати образи й набаляються перестуди. Помічниці з завзяттям нищать павутиння, щоби воно бодай відчуло як слід весняну катастрофу. А господиня уоружена в ганчірки, „віми” та „сідолі” вганяє за кожною порохинкою, яка хитро вимкнулася їй із рук та складає її на вівтарі домашньої гігієни.

А що опісля, питаєте? Звичайно є жертви, як по кожній революції. Діти лежать кілька днів у ліжку, чоловік шукає даремне за якоюсь „спрятоною” газетою, помічниця жаліється, що будильник у кухні не ходить (але зате блищить як срібний). Це все дрібниці супроти тої великої весняної події. Тільки чоловіки, які для того зовсім не мають зрозуміння, ходять по помешканні, направляють криво повішені образи й усміхаються іронічно, коли надібають схований черепок із якоїсь розбитої вази. Та що й говорити! Чоловіки невдячні сотворіння й ніколи не зуміють оцінити працю господині.

Надійка.



## ВІНЦІ Й НАМИСТА



П. Марія Чижович, вибрана „ра-  
совою“ україркою, має зразковий  
вінець, уложений у чільце.

вищитковане, на боки загорнуте волосся. Тісно придержати ко-  
роткі космики, щоби не розлітались. (Гл. св. дол.). Ззаду загор-  
нути кінчики так, щоби ленти їх прикрили. При довгому во-  
лоссі можна спустити косу на плечі.

Вінець надіваємо так, щоби вузька смуга волосся видні-  
лася зпереду. Вінець може бути ріжний. Найпростіший, це  
густо й рівномірно нанизані квіточки, одна біля другої. Така  
форма годиться особливо на вінець діточий. Квіточки: мак,  
ромени, волошки, чорнобривці, барвінок, жоржини. Добре  
красками добирати квіти до строю. Наприклад до темної кор-  
сетки й червоної плахти годиться вінець із самих маків. До  
синьої корсетки підходить вінець із чорнобривців. Мак і во-  
лошки можна помішати до блакитної корсетки.

Цікавий вінець у формі чільця (гл. св. гор.). Квіти нани-  
зані у формі півокруглій, неначе діатема. Можуть бути нашиті  
на обтягненім картоні (це певніше), або нанизані вільноруч.



П. Одарка Нижанківська, що ви-  
ступала на ритмічному вечорі  
Оксани Суховерської, в зразко-  
вому вінку з підкладкою. Квіти  
спочивають на вузькій ленті, при-  
крашеній нашивними стрічками.

Це додатки до народ-  
ного строю, важні й деко-  
ративні. Можуть заверши-  
ти його, але й поїсувати.  
І на жаль це останнє тра-  
пляється частіше. Вінці й  
намиста справляємо в остан-  
ній хвилині, або десь випо-  
зичуємо.

Намисто найкраще од-  
ноколірове. Вистерігаймося  
шкляних мерехтячих ця-  
цьок! Гарна імітація „до-  
брого“ намиста, червоних  
коралів дешева й відповід-  
на. Намисто повинно скласти-  
ся з 10—12 низок, одна ниж-  
че другої, завязаних тісно  
під шию.

При нашому народньо-  
му строю вінець матиме о-  
собливу вагу. Він же відті-  
няє личко! Отже тому при-  
гляньмося його формі.

В першу чергу зачіска  
під вінець. Увага! Не по-  
винна бути ондульована.  
Рівний розділ по середині,  
гладко причесане, а то й

Інша форма вінця з  
підкладкою (гл. св. гор.).  
До голови прилягає не ві-  
нець, а підкладка. Це є  
вузька смуга матеріалу,  
широка на 5 см. Зверху  
вона зашита рядами ву-  
зенької наморщеної стріч-  
ки. Стрічки коліркові, від-  
повідно до строю. Вінець,  
себто квіти, пришиті з од-  
ного, довшого боку. Вби-  
рається цей вінець так, що  
спершу, над чолом іде  
ряд коліркових наморще-  
них стрічок, а квіти при-  
ходять десь по середині  
голові (гл. окладина „Н.  
Хаті“). — До намиста не  
треба декольту. Сорочка  
сягає аж під шию, так  
що намисто лежить на со-  
рочці, а властиво на кор-  
сетці.

Вінки й намиста прила-  
джує тепер кооп. „Укра-  
їнське Народне Мистец-  
тво“ у Львові в відповід-  
ній якості. У крамниці „У.  
Н. М.“ при вул. Косцюш-  
ки 1, можна оглянути ріж-  
ні моделі вінків у ціні від  
5—10. — зол. Намиста ко-  
штують від 3.90 до 8.50 зол.

## ПРИГОТУВАННЯ ДО КОНГРЕСУ

*Важне для Філій Союзу Українок!*

Кожний день наближує нас до Конгресу й каже  
думати про приготування. Чи подбали ми вже про сти-  
леві народні строї? Чи вишлемо кілька ляльок-мінія-  
тур у народніх строях на етнографічну виставку? Чи  
призбирали ми вже збірку народніх вишивок із наших  
околиць?

Стилеві народні строї, нагороджені „Мистецькою  
Комісією, помістила вже „Нова Хата“. Стеляжі ляльок  
(без головки) можна замовити в кооп. „У. Н. М.“ Львів,  
Ринок 39. А збірку зорів треба для виставки належно  
упорядкувати. Ось на світліні зразок такої таблиці.

Взірці повинні бути відшиті на кусниках сіль-  
ського полотна (не панамі). Можуть бути й правдиві  
вуставки, старі, виляні, тільки чисті. На таблиці  
годиться білий, міцний картон.

Таблиця узорів із сокальського повіту.  
Поодинокі мотиви, виконані на білому по-  
лотні, нашиті на білий картон. Написи (село  
і назва взору) приміщені на наліпках з лівої  
сторони.

Форма подовгувата, 30×50 см. Горішній його  
край продіравлений двічі металевими кільцями, щоби  
можна було його завісити чи прибити до стіни. На го-  
рішньому краю видніється напис, наприклад Сокаль-  
щина. Під цим написом, меншими буквами: власність  
Союзу Українок у Сокалі.

Взори нашиті один біля другого міцними білими  
нитками. Назву села і взору виписуємо виразно на  
наліпці, яку примішуємо на повороті, на тому самому  
місці, де нашитий взір із правого боку.

Взори повинні бути дійсні, автентичні. Т.зн. такі,  
що походять справді з даного села. Готові таблиці до  
виставки (скількість і назву), треба зголосити в Ми-  
стецькій Комісії Конгресового Комітету найдалше до  
кінця травня ц. р.



## КВІТЕНЬ У ГОРОДІ

Березень і квітень це час, у якому найбільше треба працювати в городі. В березні закладаємо парники. З початком квітня, при догідній погоді, можемо вже висівати до землі.

Прямо до землі можна сіяти моркву й калярепу. Рядки визначаємо рідко, в віддалі 25 см. На 5 м<sup>2</sup> вистачає нам 10 гр. насіння. Засіяне насіння покриємо землею, на 2 см. грубо. Придусимо все дошкою, а щойно потім заллемо. Коли зійдуть рослини, треба їх обполоти. Найкраща калярепа нантейська. Моркву можна сіяти й пізніше, щоби все була свіжа. Петрушка пізніша не вдається, тому що вона довго кильчиться в землі й потребує рівномірного тепла. Петрушку й моркву можна висівати на грядки, гноєні ще торік. Від свіжо гноєної землі деревіє скоро їхнє коріння.

Аж у другій половині квітня або із початком травня починаємо сіяти буряк. Насіння закладаємо по

чених  
землі

ти, як  
ти від  
не на-  
рідко,  
поємо.  
и кра-  
соло-

лише  
розри-  
ркну.  
сіємо  
обпо-

носну  
атися  
я. На  
пере-  
р.  
50 см.  
густо  
емлею,  
ли в-  
ще ви-  
агають

нам низькі відміни, які мають  
их тичок.

Подбаймо також про розсаду. Коли не маємо її у власному парнику, треба її в час постарати. В першу чергу розсаду ранньої зеленої салати. Висаджуємо її на крайчику гноєних грядок. Одна з найкращих відмін це Королева Маю. Пізнішу салату можна також сіяти. Для цього вибрати якусь затишну грядку й коли рослини підростуть, розсадити. Коли салата має мали міцні сочисті голівки, мусить швидко рости. Отже тому треба її обильно підливати. Спеки не переносить.

В половині квітня висіваємо також на затишну грядку ранні відміни каляфіору, волоської і звичайної капусти. Розсаду з тих рослин можна висаджувати вже й скорше при догідній погоді, у віддалі 40 см. від себе. Поміж те можна посіяти салату, або редьківцю. Ця рання ярина зуживається весною, так що пізніше каляфіор чи капуста має змогу розвиватися вільно.

З розсадою делікатних ярин, як салери, помідорів, фасоль, динь, треба почекати до травня, коли вже буде по морозах.

М.

Затверджена через Мін. В. Р. і С. П.

### ШКОЛА КОСМЕТИЧНА ДОБРЯНСЬКОЇ-РОГАТИН

у Львові вул. Оссолінських 13.

під керівництвом лікаря-дерматолога дає право  
отворення косметичного кабінету в цілій Польщі.

Практика відбувається при допомозі дипломованих  
сил в Косметичнім Інституті „СЛАВА“

## Пожива для кімнатних квітів.

Коли на дворі зима і густа пелена снігу вкрила всю землю, так приємно бодай у себе в хаті мати трохи тої зелені й квіток. Квіти в кімнаті в час найбільш лютої зими пригадують нам про весну. Тому ми так любимо квіти, тому до найбільш шляхотних справ хатньої господарки належить плекання квітів.

Але плекання квітів не така вже проста річ. Наші господині звичайно обмежуються в ліпшому разі до того, що раз у день піділлють свої вазони, і на тому кінець. Вони забувають, що квітка, або рослина живе і потребує до життя того самого, що кожна жива істота. Поза світлом, повітрям і водою, що заспокоює жажду, потрібно давати рослинам і щось поживне. Напевно не одна читачка здивується чуючи це. А міжтим всі ж ми знаємо, що рослинам на полі добрий господар дає поживу у вигляді природніх і штучних угноєнь. А чим же в цім випадку рослини, що ростуть в наших вазонах різняться від полевих або городніх рослин. Вони рівнож потребують поживи у вигляді угноєнь.

Звичайно угноєння для кімнатних рослин мусить бути відповідно приготоване, аби не порушувати естетичного вигляду кімнати. Тому найзручнішим угноєнням для наших квітів є навозові пастильки фірми „Тесп“. Ці пастильки мають в собі всі необхідні для рослини поживні матеріали: фосфор, якого потребують квіти, поташ, що зміцнює било рослин і допомагає їм успішно боротися з різними хворобами і шкідниками і зрештою азот, який сприяє буйному росту. Ці пастильки є для всіх доступні, бо коштують всього 50 гр., а набувати їх можна в усіх складах „Народньої Торговлі“ і дрогеріях.

Уживаючи тих пастильок кожна господиня може бути певна, що їх квіти розвиватимуться гарно.

Д-р О. Т-ко.

## Гарні квіти

50 сот.

як хочеш мати в кімнаті, на балконі,  
в городі, то уживай пастильки навозові

# „Т Е С П“

потас, фосфор, азот

Ждайте в складах:

„Народньої Торговлі“  
дрогеріях і насіння.

50 сот.



ОЛЬГА ЛІЩИНЬСКА.

## ПЕЧИВО

Виріб усякого печива залежить від певних чинників: а) від муки, води і соли, б) від ферментації, в) від вироблення тіста, г) від випечення.

Кожну муку треба перед ужитком пересіяти і висушити. Вода, яку вживаємо до печива, може бути джерельна, річна, а навіть чиста дощівка. Вугляний квас, який є в свіжій джерельній воді, має корисний вплив на печиво. Вода кринична — тверда. Після Лібіга, пшеничний хліб, печений на вапняній воді, дуже здоровий. Пшенична мука вбога на вапно, а вапняна вода нищить кваси, які роблять хліб для багатьох людей нестраним. Отже вживаючи такої води, треба додати до тіста більше соли. Вапняна вода не випаровує з хліба так сильно, як чиста. В літі температура води має 18°, тому не треба її нагрівати. В зимі й весною треба ogrіти, бо тісто зароблене теплою водою біліше, тугіше й кисне скорше. Але від горячої води розливається, опадає й не матиме бажаної, ясної краски. Скільки води, потрібна до вироблення тіста залежить від: а) вогкості муки, б) якості муки (кращі роди вглітають більше муки), в) роду печива.

Здорова суха мука втягає  $\frac{2}{3}$  своєї ваги води, а дуже суха більше. Чим більше міситься тісто, тим більше воно втягає води. За мала кількість води впливає також на якість печива; таке печиво не випікається добре й не має полиску.

Тісто можна заробляти не лише водою, але й солодким молоком та сирваткою. Молоко підносить відживну вартість печива.

Ферменту вживаємо двоякого до печива: спиртового з дріжджів і квасного з заквашеної муки. До білого й солодкого печива вживаємо дріжджів, до хліба питльованого й разового, заквасу. Добрі дріжджі пізнаємо по приємному винному запаху, ясножовтій красці й відломані не крушаться. Дріжджі переховувати в холодному й сухому місці, ніколи на морозі чи в ледівні.

Дріжджі, розпучені теплим молоком чи водою вляти в муку, заробити розчину, присипати мукою. Нехай підросте у теплому місці. Половину муки, яку хочемо випекти, заробляємо на розчину, другу половину досипаємо до заміну.

## ПАНІ ДОБРОДІЙКО!

Чи не помітили Ви не раз, відвідуючи склеп НАРОДНОЇ ТОРГОВЛІ, скільки пань чужонаціональних закупує там товари? А хіба мають вони цілий ряд своїх склепів, де можуть набути споживчі й колоніальні товари!

Про що це свідчить?

Цей факт нехай буде Вам доказом, що НАРОДНА ТОРГОВЛЯ, яка зуміла здобути собі навіть чужих покупців — вдовольнить напевне й Вас своїм високоякісним товаром, приступними цінами та справною і ввічливою обслугою.

Склеп НАРОДНОЇ ТОРГОВЛІ знайдете у кожному більшому місті Галичини й Волині. — На замовлення з промінції, надсилає на харчевих картках (порто 5 гр.) на адресу: „Народна Торговля”, Львів, Ринок 36. — висилаємо харчеві пачки по 5 і 10 кг. за зниженим портом.

„НАРОДНА ТОРГОВЛЯ”.

Розчина в більшій кількості може бути гущіша. Лучається часом, що тісто не хоче рости з якоїсь причини, приміром недобрі дріжджі або мука за вогка. Тоді підженемо розріст дріжджів, якщо до розчини всипати щипту споршкованої соди, а якщо це не помогло, тоді зробити свіжу густу розчину з такої самої пропорції, що перше тісто й тою розчиною добре тісто вимісити.

На парені баби розчину робиться в цей спосіб: призначену кількість молока зварити, кипятком запарити муку. Молоко вливати потрохи, а муку старанно ложкою розтирати. Як тісто прохолоне, (щоби не запарити дріжджів), вляти дріжджі й поставити в теплому місці. Чим більше яєць, цукру та масла додамо до ті-

ВЕСНЯНІ

НОВИНИ В ШОВКАХ і ВОЗНАХ

порукає фірма

**АДОЛЬФ АВЕРБАХ**

РИНОК 20.

Тел. 7-51.

БОІМІВ 5.

Величезний вибір.

Найнижчі ціни.

ста, тим більше дріжджів треба дати на 1 кг. муки. На 1 кг. булки вистарчає 2 дека дріжджів, а на баби з 1 кг. муки 6—8 дека дріжджів. Нагріті жовтки, вбиті з цукром, вляти до розчини, додавши щипту соли, вимісити, додати решту муки.

Тепер починається найважливіша функція при мішенні. Спосіб мішення тіста має великий вплив на якість печива. Через мішення стараємося допровадити до тіста якнайбільше кисня з воздуха, що є необхідний при ферментації. Під кінець додаємо тепле склярване масло. Вимішене тісто за годину вкладаємо до форми, менше як до половини високо.

Головним услів'ям доброго печення є добре нагріта піч. Огріття печі залежить від пори року (в зимі треба більше напалити), від дерева (тверде дерево скорше і ліпше огріває піч, як м'яке) і від роду печива.

Тісто легше, як солодкі булки, білий хліб, французьке і птиче тісто, потребує горячої печі і скорого печення. Баби великі, хліб житний, потребують вільнішого й довшого вогню. Середньої печі потребують тіста. Краще вже більше напалити в печі, як за мало. В першій випадку можна зарадити (гашенням) мокрою пшатою, чи соломкою, звязаною в помело. Тут найкращою вказівкою є власний досвід і рутина. В кожному разі зробити пробу мукою. Якщо мука, кинена на дно, зарум'яниться й не горить відразу, піч добра. Підчас печення заглянути, чи треба цілком примикати піч, чи лишити дещо відхилені дверцята. Баби печені в недостаточній огрітій печі втрачають гарну ясну краску, набирають червоної і часто-густо підростуть тай опадуть. Час печення є ріжний. Хліб печемо  $1\frac{1}{2}$  год., булки, баби 1 год. Як підросте добре і зарум'яниться, відхилити піч, щоби тісто не пеклося, а властиво висихало. Печива, вийнятого з печі, не виймаємо сейчас із форми, а лишаємо аж прохолоне, потім виймаємо осторожно й перевертаємо на тацю чи дошку.



## У ПТАХОМЯСАРНІ

— Гальо, гальо! Тут Маслосоюз! Хто говорить?  
— „Нова Хата“! Др. Томашевський при апараті? Памятаєте, Ви обіцяли нам показати птахомясарню?

— Дуже радо! Тільки визначіть день і то такий, коли в нас є робота. Наприклад сьогодні не ріжемо. Порядкуємо курники. Але завтра буде вже знову все в руху.

Другого дня вранці зупинились ми перед будинком „Маслосоюзу“. Птахомясарня на одному з дальших подвір. Треба перейти попри молочарський відділ та гаражі. Врешті відчиняються переді мною якісь двері.

Боже, який тут гамір! У плоских кліточках нагромаджене птацтво піє, кудкудає й шелестить підстилкою. Зза штабок визирають невеличкі головки, білі, червоні, гребенясті. Оглядають нас цікаво одним оком. Стукають дзьобами в корита.

— Оце кури, що підготовуються. Важимо їх, розділюємо когуги від курок і вкладаємо до перегородок. Бачите, їх досить багато в одній перегородці? Це на те, щоби вони не порушались вільно, а всеж таки могли сидіти. До кожної клітки всувається дно (подвійне), так що щодня чиститься під ними.

— Чим їх підготовуєте?

— Грубо меленим ячменем або вівсом. Із цього ладиться молошна каша, доволі рідка, яка вже заступає їм і питво. Крім того додаємо ще спеціальні домішки. Більшість годівельників має свої „секрети“. Ми їх теж маємо, але між нами скажу Вам, що правильно уложена кормова норма, стисла обсервація штук та вправність дають запоруку успіху. Птиця не може недоїсти, але не сміє й переїсти. Тут уже самої теорії замало — потрібне вправлене око.

— А що це там далі?

Входимо в другу перегородку. Знову той сам гамір, що й слова власного не чуєш. Такі самі клітки як і в першому відділі.

— А тут уже дріб, що готується до убою. От бачите, самі краще підготовані штуки. Їх переводимо сюди на 24 години й даємо їм тільки пити воду. Це для прочищення шлунку й провідів.

Справді, перед клітками лише коритка з водою.

— А тут, не лякайтесь. Ріжуть курей.

У кімнаті, вилякерованій до висоти людського росту стоїть курячий сопух. Хлопець саме держить у руці великого червоного когуга, похиливши його над величезною лійкою. Скапує кров.

— Ріжемо ножицями. Дивуетесь? Справді, ножицями. Як воно й дивно не виглядає! Ріжучи курку, треба підтягти їй дві головні артерії, що лучаться в горлі. Отже ріжучи значайним, стародавнім способом, перетинають їх гострим ножем зверху. А ми протинаємо їх ножицями в середині. Вправна рука робить це дуже легко.

У кімнаті ще велике корито, над яким скубуть курей. Два ряди жінок працює вправно і швидко.

— Скубемо кури на сухо. Парити не можна. Від парення вода всякає до шкіри та лекше псується. Обскубані кури вандрують сюди.

Знову інший стіл, ряд обскубаних курячих тіл і корито з теплою водою.

— Тут щіткою вимивається їм ноги від бруду. Так само голову. Обсмалюється тільки на спіртовій машині. Ну, і формується курка до продажі, себто закручують крильця, прикріплюють ніжки і кладеться ось тут на полицю.

Рядок полиць уже повний курячих тулубів, гладеньких і круглих. Дівчина здійсмає одну курку й показує.

— Бачите, курка вже уформувалася. На полиці вона стигне і приймає призначену їй форму.

— Навіщо це?

— Що оглядає покупець, купуючи дріб? Груди! Отже формуємо курячий тулуб так, щоби груди було виразно видно. Хоч це не всюди є така звичка. В Італії та Франції, наприклад, оглядають хребет і там курку треба інакше формувати.

Виходимо з кімнати.

— Таку полицю з уформованими тулубами всуваємо ось у ту скриню й посилаємо автомат до склепу при вул. Косцюшки. Оглядаємо скриню, яка має в середині рівчаки для полиці.

— А тепер, знаєте що? Підемо слідом за такою скринцею до нашої крамниці. Оглянемо холодильник.

При вул. Косцюшки чекає вже невеличкий мотоцикл із новою охоронною маркою. Він розвозить дріб, який можна

## ТЕКСТИЛЬНА ГУРТІВНЯ

ВОВНИ, ШОВКИ, ПОЛОТНА



Всім за гроші тяжко нині  
Мов за воду на пустині  
І тому не стид, а жах,  
Що як щось купити маєм  
Десять разів обертаєм  
Золотого у руках!

Пані! Княжно! Королево!  
Хочеш модно і дешево  
Убиратися щодня,  
Потрудись на львівський ринок  
Тридцятье число — будинок,  
Де „Текстильна гуртівня“!

## ТЕКСТИЛЬНА ГУРТІВНЯ

У ЛЬВОВІ — В РИНКУ 30  
біля (Бачевського і Ціппера)







# МЕБЛІ ВСЯКОГО РОДА НАЙДЕШЕВШЕ МОЖНА НАБУТИ В НОВООТВОРЕНИМ МАГАЗИНІ ЛЬВІВ, ВУЛ. ВАЛОВА Ч. 11 а.

## ЛИСТУВАННЯ АДМІНІСТРАЦІЇ.

Инж. С. Зеркаль, Братислава. Ваше повідомлення ми одержали. Чекаємо.

Т-во ім. О. Бесарабової, Форт Вілліам: Передплату одержали. Заплачено до кінця 1933 р.

Т-во ім. О. Кобилянської, Норквей: Передплату одержали. Заплачено до кінця червня 1934 р.

Анастасія Кочан, Джоліет: Ч. 7—8 вислали. Чи ч. 1 дійшло? Ми вислали його в свій час.

## ВІД РЕДАКЦІЇ.

Через помилку замовили ми косметичну статтю у нашої спортової референтки, а кулінарні міркування у співробітниці від моди. От що з того вийшло! Прохаємо вибачення за таке першоквітнєве непорозуміння.

Чим більше килимів **ХАМУЛИ** в мешканні  
тим більше краси-весни в ньому!

Користайтеся з передсвяточної  
випродажі килимів по значно  
знижених цінах!

Загляньте у Львові до крамниці:

при вул. Рутовського 1  
в Станиславові, при вул. Сопіжинській 19

МАМУСЮ, прошу тебе, запиши собі цю адресу:  
Перший спеціальний магазин дитячого взуття

## АЛЬ-СА-ДО

Львів, ул. Сикстуська 19

порукає для дітей і молоді нову весняну обуву  
у великому виборі та доступних цінах.

З днем 1. березня ц. р. переніс я свою робітню  
з вул. Коперника 16 на пл. КАПІГУЛЬНУ 3, I. п.  
та вже достав журналі мод на 1935 рік.

Футра виконую скоро, солідно й дешево.  
Приймаю до переховання на літній сезон  
у спеціальній кімнаті-холодильні. Особистий  
надзір.

ЮЛІАН ГЛУШЕВСЬКИЙ

Робітня футер. пл. Капігульна 3, I. п.

**ПАНІ!** Кому ще не відомо!

**НАЙДЕШЕВША СОЛІДНА РОБОТА**

**Плащі і костюми жіночі**

виконані за найновішими моделями тільки у знаній  
фірмі:

## МОЛЬДАУЕР

Львів, ул. Коперника 17, I. пов.

Найкращі роди **КАВИ** й **ЧАЮ**

порукає фірма:

## ЕДМУНД РІДЛЬ

ЛЬВІВ, РУТОВСЬКОГО 3.

Філії: ул. Городецька 74.  
пл. Берестейської Унії 5.  
ул. Потоцького 38

Найновіші ЗАВІСКИ, наліжники і настільники,  
накидки на отомани

порукає відома фірма

**КІЧАЛЕС і МАРГУЛЕС**

ЛЬВІВ,

ул. СИКСТУСЬКА 18.

НОВО ВІДЧИНЕНА ФОТОГРАФІЧНА РОБІТНЯ ПІД ФІРМОЮ

## ФОТО-СТУДІО „VAN DYCK“

Львів, вул. 3. Мая ч. 1, Тел. 30-92,

в будинку „Краєвого Союзу Кредитового“

виконує всякі мистецькі роботи, що входять в обсяг  
фотографії. — Світлини і портрети при загра-  
ничних рефлекторах. — Урядові й шкільні світлини для  
легітимацій виконується за одну год.



ВАЛЕРІЯ О' КОННОР-ВІЛІНСЬКА.

## СТАРИЦЬКІ Й ЛИСЕНКИ

## IX.

Коли бувало зберуться своєю родиною в домі Старицьких чи Лисенків, то одною з улюблених розваг ставали згадки, спогади.

Михайло Петрович і Микола Віталіович займалися веселим огнем, а молодші слухали з зацікавленням.

Згадували свої гімназійні і студентські часи, знайомих, яскравіші події і анекдотичні пригоди.

Одного літа, приїхавши студентами на село, взялися до створення першої опери „Гаркуша“. Це було в Лебихівці. В салі старого дому стояв такий старий фортеп'янь, що вже на ньому тільки сушили пшеницю: струни дренчали, деякі клявіші не грали.

Постягавши рядна з пшеницею, Микола Віталіович імпровізував музику до лібретта, що склав Михайло Петрович. Коли доходили до хору козаків і автори починали його співати, то кожного разу вибухали нестриманим сміхом: таким наївним і претенсійним здавався їм тепер той мотив і слова.

— А памятаєш маскаррад у „тьотінки“ Марії Василівни?

Знову сміх.

— Розкажіть! розкажіть!

Михайло Петрович оповідає зі звичною йому барвистістю й уявою:

— У „тьотінки“ Марії Василівни, де завжди було весело, привітно, повно молоді, танців, і сміху, давали маскований бал на всю округу. Коля і Міша вирішили поїхати й собі. Але як одягнутися? Буде оригінально й доступно в селі, не іздивили до великого міста, перекинутись на індіанців. З чорного каленкору пошили вузенькі штани й відповідні сорочки; понафарбовували гусяче та індиче пір'я, з якого стулили коротенькі спіднички і прикраси на голову — і от убрання готове.

В тому допомагав їм лакей Сазонт.

Щоби штани ліпше пристали до тіла, їх набризкали водою і натягли безпосередньо на ноги; обулися в мокасіни, натикали пір'я і, подивившись один на одного, признали, що вони індіанці на диво.

І поїхали на бал.

В салю ввійшли в машкарах. Все було добре, поки не почали танцювати. Михайло Петрович, як більш безпосередній, скоро забув небезпеку свого костюму. При п'ятій фігурі кадрили, виконуючи сольо, він став наподоблювати індіанця і, після необережного дикуньського стрибка, почув, що тонкий каленкор луснув на ньому. Він в розпачі безвладно сів на землю,

а дами розбіглися. Тут урятувала його „тьотінка“ Марія Василівна, що не розгубившись, кинула на нього свою шаль і тим дала йому змогу утікати зі салі.

Молодь реготалася у весь голос.

\*

Виринали й більш поетичні спогади: перше кохання. Михайло Петрович запевняв, що був уперше закоханий у Лорину маму, коли йому сім років, а їй тринадцять.

Лорина бабуня дуже любила маленького Мішу і часто брала його з Лебихівки до себе в Миколаївку. Не вважаючи на те, що хлопчик був дуже розгонистий і часто шкідливий, йому те миналось, бо всі дома — і пани і челядь — його любили.

Одного разу бабуня завважила, що Міша усе приглядається до її годинника. Передчуваючи небезпеку, вона строго наказала йому брати годинник у руки і стала замикаати двері, виходячи з кімнати. По якомусь часі вона в розпучі побачила розкритий на всі покришки годинник і розкидані по столу коліщатка. То Міша вліз у вікно і таки задоволів свою цікавість. Але бабуня більше охала, ніж сердилася.

Тринадцятилітню Настеньку (Лорину маму), вважали вже за панночку; при ній була не багато старша за неї компаньонка, і найулюбленішою їхньою розвагою було читати романи в своїй кімнаті, коли всі полягають спати.

Маленький Міша спав у сумежній кімнаті під доглядом старшої покоївки, яка враз міцно засипала, аби голова на подушку. А Міша не спав: його кортіло послухати, що читають панночки. Тихенько вилазив він зі свого ліжка, загортався в ковдру і крадькома переходив в кімнату до панночок.

Там здійсмався переполох з криками і придушеним сміхом, але нарешті давали йому сісти на одно з ліжок і провадили читати. Здебільшого то були романи Марлінського, які хлопчик слухав із насолодою і захоплювався ними, а під тим вражінням вважав себе закоханим в Настеньку.

Пізніше він з таким же захопленням читав романи Дюма, трагедії Шекспіра і Шілера. Любив Шевченка, Пушкіна, Міцкевича, якого перекладав, Ожешкову: то була його улюблена письменниця. Не Достоєвського, не пєси Чехова... В літературі мусить говорити життя, а не мудрування автора. Це був його погляд і смак.

У свій час, в полтавській гімназії, захопився він „Чорною Радою“ Куліша, найбільше через те, що то

СКЛАД ТЕКСТИЛЬНИЙ

СТАХЕВИЧ І АБРИСОВСКИЙ

Найбільший вибір

модних товарів

для пань

ЛЬВІВ, ГАЛИЦЬКА ПЛОЩА Сукна на мужеські вбрання

Ріг ул. Баторого

Полотна



# „L A D A M E”

ОДИНОКА УКРАЇНСЬКА РОБІТНЯ ГАПТІВ.

ЛЬВІВ,

вул. ВИШНЕВЕЦЬКИХ ч. 8.

Виконує шкільні відзнаки, прапори та церковні шалі по найнижчих цінах.

була перша велика історична повість на українській мові, і той твір відіграв велику роль в його національному світогляді.

\*

Од давніх спогадів переходили до ближчих. Як, виставляючи Гамлета в перекладі Михайла Петровича (в домі Мезера), гарно співала Офелію Оля Лисенко і яка вона була гарненька, і як велично виступала Людмила Михайловна Драгоманова в ролі королеви з горностаєвою пелеринкою на плечах; а Микола Вітальович, що виконував Полонія, в той час як його мертвого волочили зо сцени, закрив очі рукою.

X.

Зиму жили в Києві, а на літо виїздили на село: Старицькі на Поділля, Микола Вітальович на Полтавщину, в Миколаївку, до батьків своєї жінки.

Поки старі Лисенки не продали свого маєтку, Миколаївка і Жовнино були в постійному сполученні.

Бувало як тільки з-за великої брами, що межувала панську садибу од хутора, з'являлися екіпажі: попереду дідуня шарабанчик, а за ним карета з бабунею і повз бузковий живопліт підїздили до рундука, — Лорин батько весело виголошував:

— Іде „августійше сімейство”!

Мати Миколи Лисенка, Ольга Єреміївна, уроджена Луценко, виховувалася в Смольному Інституті і не говорила нідного слова по українськи, навіть проживши майже весь свій вік на Полтавщині і серед своїх українців дітей. Часто висловлювалася по французьки; через те й Микола Вітальович і Софія Віталівна мали добру французьку вимову і мішма з українськими, вживали французьких висловів.

Ольга Єреміївна Лисенко була неабиякого розуму, добре вихована і добре освічена. Грала надзвичайно приємно на фортепіані. Од неї, мабуть, Микола Вітальович мав свій хист.

До матері, як і до батька, він ставився з великою пошаною і любов'ю, але твердо боронив перед матір'ю свої українські настрої.

Коли бувало Ольга Єреміївна по звичайній своїй термінології скаже: „У нас, в Малоросії...”, Микола Вітальович завважує:

\*

— Мамо, не обеднуйте Росії!

Так само підтримували живі зносини з Галицьким і Клищенцями, по той бік Сули — проти Галицького, а також з далекими Броварками, де жили Остроградські, з Манжлєвою Григоренків і багатьма іншими.

Для гостей життя було безтурботне. Повний одпочинок. Одповідальність за господарство злягала на господаря, а гості знали одно: добре їсти і бавитися.

Вранці, з сьомою годин, на столі в салі стояла кава і чай з густою сметанкою, ріжним хлібом, маслом, пундиками; в дванадцять годин — обід, мов-би то на три одміни, але з різними додатками — на п'ять; в чотири години — кавуни, дині, малина, полуниця

з сметанкою і ріжні овочі, в п'ять — знову чай з пундиками; в дев'ять годин — вечеря на дві одміни. До обіду й вечері, звичайно, якісь питва.

Михайло Петрович і Микола Вітальович не пили багато, зате добре їли і вже з молодих літ одбилися те на їхніх шлунок. Взагалі тоді більше їли, ніж пили.

До обіду блукали десь у саду. Микола Вітальович в так званій „диванній” сидів іноді на цілий ранок за писання на ноти народніх пісень і романсів, що саме укладав тоді. По обіді шукали холодку од пекучого сонця на веранді, на балконі, в альтанках.

В Миколаївці була досить добра бібліотека. Поруч із творами XVIII-го віку в грубих шкурятяних папітурках (спадщина батька пані О'Коннор, Миколи Петровича Лисенка, що любив читати, занедбавши всяке господарство, і рад би був увільнити кріпаків, а разом з ними і себе) в тій бібліотеці назбиралися книжки бігом зросту сучасної літератури. Господар також був прихильником і наукової і красної літератури, цікавився сучасністю, одержував журнали, нові книжки. Все, що виходило на українській мові (а його було небагато), також було в Миколаївці.

Надвечір частенько їхали за чотири версти на Сулу купатись і нераз забирали з собою самовар і когось із челяді, щоб там, у лугах, пити чай.

Перед вечером, а в місячні ночі і після вечері, ішли на прохідку кудись далеко в поле. Тут провадилася весела розмова, жарти, співи. Микола Вітальович, було, в синіх шароварах і вишитій сорочці, а його жінка — в українському вбранні, що пристало до неї з першої вистави „Різдвяної ночі”. Довго згадували ту виставу в Миколаївці, як і в Києві. То була ера в молодому українському житті. З нею злилися душею і виконавці і глядачі, і надовго залишилися вони об'єднані, як одна сім'я, тим спільним спогадом.

(Далі буде).

**ВЖЕ НАДІЙШЛИ**

**ВЕСНЯНІ МАТЕРІЯЛИ**

**НА КОСТЮМИ, ПЛАЩІ, СУКНИ**

**ВЕЛИКИЙ ВИБІР,**

**ФАБРИЧНІ ЦІНИ**

**ЛИШЕ У ФІРМІ:**

**ДІМ МОДИ**

**Л Ъ В І В, пл. Марійська ч. 4.**



Свій до свого!

Свій до свого!

Одинока українська шевська робітня

**О. КАЧМАРСЬКОГО**

при вул. ЛЬВА САПІГИ ч. 57

виконує нове взуття на замовлення і всякі напрямки  
найсолідніше, найточніше і найдешевше.

## „ЖІНОЧА ДОЛЯ“

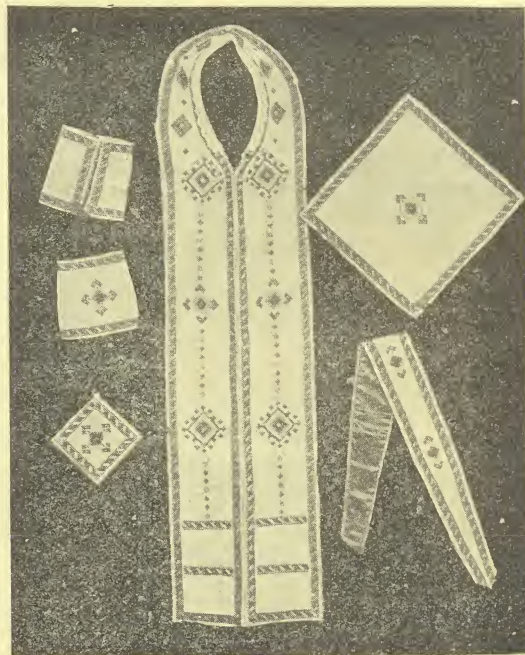
ЧАСОПИС ДЛЯ УКРАЇНСЬКОГО ЖІНОЦТВА,  
виходить у КОЛОМИЇ, ВУЛ. ЗАМКОВА Ч. 37

ЖІНОЧА ДОЛЯ ч. 6.

Андрій Волошак: Сипле сніг... З жіночого руху. Спільною лавою до одної мети. З думок Б. Расселя про виховання. М. Зошенко: Психологічна історія. Ірина Вільде: Ми й наші матері. С. Яблонська: Китайці та їхня земля. А. Кор--ський: Панамериканизм і американська жінка. О. Кисілевська: Чого не робить культурна людина. Зразкове народне убрання. Добрі ради. Що їсти.

ЖІНОЧА ВОЛЯ:

О. Олесь: Володимир Мономах. Над чим думаємо в жіночих кружках. І. Б.: Як ми закладали молочарню. Як то в нас давно бувало. Жіноча нарада в Ременіві. Балачка про здоровля. Часть господарська. Що їсти. Ручні роботи.



**Оказійно можна набути**

**2 ВИШИВАНІ ФЕЛОНИ**

**в крамниці „У. Н. М.“**

**Л Ь В І В, УЛ. КОСЦЮШКИ 1.**

**МАМО, КУПИ МЕНІ ОЦЮ ГУЦУЛОЧКУ!**



Лялька „Марічка“  
в гуцульському вбранні.

Вона коштує тільки 5'95 зол.

**В КРАМНИЦІ „У. Н. М.“ — Львів, ул. Косцюшки 1.**

На літні блузки

годяться волічки

К о т

10 дека 2'70 зол.

Madame Dubarry

10 дека 2'90 зол.

без пересилки.

Післяплата здорожує товар!

Присилайте при замовленнях  
готівку!



ПАПУЧІ — ПАНТОФЛІ  
БЕРЛЯЧІ — ФІЛЬЦОВІ ЧОБОТИ

поручає й виконує робітня

**= „ІБІС“ =**

Львів, ул. Собеського 9 (давніше Вроновська).

## Усі жінки

стають расовими, типічними, справжніми  
українками коли одягають

**ВИШИВАНУ БЛЮЗКУ**

з крамниці „У. Н. М.

Взорів і красок безліч, білі, рожеві, кремові,  
помаранчеві.

Ціни приступні:

Роскішна жоржетова . . . . .	25.50 зол.
Типічна крепдешінова (гл. світлина на ст. 19)	25.50 „
Практична з сирого шовку . . . . .	15.— „
І. П. III величина.	

Висилаємо за післяплатою з правом виміни.



ЗАПРОШУЄМО ДО ПЕРЕДПЛАТИ

ОДИНОКОГО БАГАТО ІЛЮСТРОВАНОВОГО ЧАСОПИСУ - ЖУРНАЛУ ДЛЯ УКРАЇНСЬКИХ РОДИН

**„НЕ Д І Л Я“**

„НЕ Д І Л Я“ виходить вже 7-ий рік, що тижня, в обемі 16—20 сторін друку, вел. формату, а тисячі читачів зі всіх верстов української суспільности засвідчують наглядно про її популярність.

„НЕ Д І Л Я“ приносить багато актуального матеріалу та відзеркалює безсторонньо сучасний дійсний стан політичного й громадського життя українського Народу на всіх його землях та на еміграції.

„НЕ Д І Л Я“ дає що тижня огляди політичного та господарського життя всього світу, розглядаючи важніші його проблеми в окремих, основно опрацьованих статтях.

„НЕ Д І Л Я“ маючи найкращих кореспондентів та співробітників в краю й за границю, приносить що тижня цікаві статті зі всіх ділянок людського знання, науки, техніки, історіографії, мемуаристики, мистецтва і т. д. Цікаві кореспонденції з далеких країн, описи подорожей і скитальщини нашої еміграції, тримаючи читача у постійному зацікавленні і контакті з тим, що діється в світі.

„НЕ Д І Л Я“ дає що тижня цікавий літературно-науковий додаток, кладучи велику вагу на українську та чужу белетристику. Ілюстраційно веде перед між українськими часописами.

„НЕ Д І Л Я“ веде постійні домашньо-лікарський, сільсько-господарський та жіночий порадики, а для розваги своїх читачів поміщує постійні зразково опрацьовані кутики: загадковий, шаховий та гумористичний. Зокрема спорт, театр, кіно, радіо, новітня техніка знаходять у „НЕ Д І Л Я“ належну увагу та зрозуміння.

„НЕ Д І Л Я“ ВЛАШТУЄ **ВЕЛИКИЙ КОНКУРС ПРЕМІЙ** ЗА ТОЧНУ ПЕРЕДПЛАТУ

що їх розльосування відбудеться вже в перших днях вересня ц. р.

Мимо так широко закроєного видавничого пляну „НЕ Д І Л Я“ в 1934. р. не підвищує, а протівно знижує ціну передплати:

Річно з 18.— зл. на 14.— зл., піврічно з 9.— зл. на 7.— зл., чвертьрічно з 4.50 зл. на 3.50 зл.  
Місячно з 1.50 зл. на 1.720 зл. — За кордоном 3.— амер. долари річно.

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ і АДМІНІСТРАЦІЇ: **ЛЬВІВ, РИНОК 10. Тел. 29-41.**

Видає Кооператива „Українське Народне Мистецтво“.

Редакція і Адміністрація: Львів, Ринок ч. 39., I. пов.

За Редакцію відповідає **МАРІЯ ГРОМНИЦЬКА.**

З друкарні Вид. С-ки „Діло“, Львів, Ринок ч. 10.

**ЦІНА ЧИСЛА 30Л 1.50.**